

# PIZZERIA EDELWEISS

---

## WARME GETRÄNKE

### HOT BEVERAGES

**KAFFEE CRÉME** 5.00

Coffee Cream

**ESPRESSO** 4.70

**DOPPELTER ESPRESSO** 6.50

Double Espresso

**CAPPUCCINO** 5.50

**LATTE MACCHIATO** 6.40

**KAFFEE HAG** 5.00

Decaffeinated Coffee

**HEISSE SCHOKOLADE** 6.50

Hot Chocolate

**TEE** 6.50

verschiedene Sorten

different varieties

## MIT SCHUSS

### WITH ALCOHOL

**KAFFEE LUZ** 7.00

Coffee with plum schnapps

**KAFFEE FERTIG** 7.00

Coffee with Swiss apple and pear schnapps

**KAFFEE CORETTO** 7.00

Coffee with Nonino Grappa

## APERITIFS

**HUGO** 10.50

**MANZONI SPRITZ** 7.00

alkoholfreier Spritz

non-alcoholic spritz

## ERFRISCHUNGEN

### SOFT DRINKS

3.3dl

**COCA COLA ZERO** 5.20

**GOBA ORANGE** 5.20

**FLAUDER ORIGINAL** 5.20

Elderflower-flavoured soda

**APPENZELLER MINERAL** 4.80 - 6.40 - 10.20

carbonated / non-carbonated

**SHORLEY** 4.80 - 6.40 - 10.20

Sparkling apple juice

**COCA COLA** 5.00 - 6.60 - 10.20

Classic

**GOBA CITRO** 5.00 - 6.60 - 10.20

Swiss lemon soda

**RIVELLA ROT** 5.00 - 6.60 - 10.20

Swiss herbal soda

**ICE TEA** 5.00 - 6.60 - 10.20

**SIRUP** 5.00 - 6.60 - 10.20

Holunder, Himbeere (nur für Kinder)

Elderflower, raspberry (for kids only)

**QUELLENWASSER** **TAP WATER** 0.5/dl

ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben

wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen

is free of charge, however we take the liberty of

charging a fee for the service

**APEROL SPRITZ** 10.50

**LILLET** 11.50

Wild Berry / Blanc (17%)

## BIER OFFEN

QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) - AUCH ALS PANACHÉ ERHÄLTlich  
QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) - ALSO AVAILABLE AS RADLER

Herrgöttli (2dl)	4.50
Stange (3dl)	5.00
Kübel (5dl)	6.20

## BIER FLASCHEN

	<b>3.3dl</b>
Quöllfrisch Alkoholfrei (0%)	5.00
Alcohol-free beer	
Gingerbier (2.4%)	6.50
Ginger beer	
	<b>5dl</b>
Quöllfrisch Lager Hell (4.8%)	6.00
Pale lager beer	
Lager Dunkel (4.8%)	6.50
Dark lager beer	
Weizenbier (5.2%)	6.50
Wheat beer	
Möhl Saft Gold (4%)	6.50
Cloudy cider	
Möhl Saft Silber	6.50
Alcohol-free cider	

## SPIRITUOSEN

	<b>4cl</b>
Appenzeller Alpenbitter (29%)	7.00
Traditional Appenzeller bitter liqueur	
Cynar (16.5%)	7.00
Martini Bianco (15%)	8.50
Campari (23%)	8.50
Hendrick's Gin (41.4%)	12.00
Nonino Grappa (41%)	8.50
Appenzeller Whisky (40+%)	11.00
Whisky from the region	
	<b>2cl</b>
Arpad Williamsbirnen (40%)	7.00
Arpad Williams Pear - Hungarian schnapps	

## DESSERT

<b>PUNKY</b>	6.50	
For kids - Vanilla ice cream in a small toy	<b>G</b>	
<b>APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE</b>	10.90	
Apple strudel served with vanilla sauce	<b>A, C, G</b>	
<b>LAUWARMER SCHOGGI-KUCHEN</b>	10.90	
Warm chocolate cake with vanilla ice cream	<b>A, C, E, F, G, H</b>	
<b>COUPE CARAMEL</b>	9.50	
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	<b>F, G, H</b>	
Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream		
<b>COUPE DÄNEMARK</b>	9.50	
Vanilleglace mit Schoggisauce, Schlagrahm und Walnussstücken	<b>F, G, H</b>	
Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and walnut pieces		
<b>EISKAFFEE</b>	10.90	
Mocca- und Vanilleglace mit Kaffee und Schlagrahm	<b>C, E, F, G, H</b>	
Mocha and vanilla ice cream garnished with coffee and whipped cream		
<b>HEISSE LIEBE</b>	10.90	
Vanilleglace mit lauwarmen Himbeeren	<b>F, G</b>	
Fine vanilla ice cream with warm raspberries		
<b>COLONEL SORBET</b>	9.50	
Lemon sorbet with vodka		
<b>COUPE AMARENA</b>	9.50	
Amarena-Glace mit Kirschen und Rahm	<b>C, F, G</b>	
Amarena ice cream topped with cherries and whipped cream		
<b>COUPE EDELWEISS</b>	14.90	
Caramel-, Pistazie-, Mocca- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	<b>C, E, F, G, H</b>	
Caramel, pistachio, mocha, and vanilla ice cream with caramel sauce and whipped cream		
<b>GLACE</b>	<b>4.10 / KUGEL</b>	
<b>ICE CREAM</b>	<b>4.10 / SCOOP</b>	
<b>MOKKA</b>	<b>PISTAZIE</b>	<b>ZITRONE</b>
Mocha	Pistachio	Lemon
<b>SCHOKO</b>	<b>ERDBEER</b>	<b>HIMBEER</b>
Chocolate	Strawberry	Raspberry
<b>VANILLE</b>	<b>AMARENA</b>	<b>CARAMEL</b>
Vanilla		
<b>SCHLUMPF</b>		
Bubblegum-like flavor		
<b>SCHLAGRAHM</b>		<b>1.00</b>
Whipped cream		

Dekorationen können folgende Allergene enthalten: **A, C, E, F, G, H**

Decorations may contain the following allergens: **A, C, E, F, G, H**

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

---

## SALAT

<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	8.00
Green leaf salad	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	9.00
Mixed salad	

Mit hausgemachter Sauce: Edelweiss-sauce (C, J) oder italienische Sauce (J) / A (Brot)  
With homemade dressings: Edelweiss (C, J) / Italian dressing (J) / A (Bread)

## KALTE VORSPEISE

### COLD APPETIZER

	<b>KLEIN</b>	<b>GROSS</b>
	Small	Large
<b>RINDSTATAR</b>	21.00	30.00
Klassisch garniert mit Toast Nach Wahl: mild bis feurig		A, J
Beef Tartare - Classically garnished, served with toast Seasoning of your choice: mild to spicy		

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

<b>LASAGNE</b>	22.50	<b>PANIERTES SCHWEINSCHNITZEL</b>	27.50
A, C, G, I		mit Pommes / mit Salat / mit Süsskartoffel-Pommes (+2 CHF)	A, C, G
<b>APPENZELER KÄSESPÄTZLI</b>	23.50	Breaded pork schnitzel	
Hausgemachte Appenzeller Käsespätzli serviert mit Röstzwiebeln	A, C, G	with french fries / with mixed salad / with Sweet potato fries (+2 CHF)	
Homemade Appenzeller cheese spätzli, served with crispy fried onions		<b>GEGRILLTE POULETBRUST</b>	29.00
<b>UNGARISCHES RINDSGULASCH MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI</b>	34.50	mit Pommes / mit Salat / mit Süsskartoffel-Pommes (+2 CHF)	G, I
A, C, G, I		Grilled chicken breast	
Hungarian beef goulash with spätzli		with french fries / with mixed salad / with Sweet potato fries (+2 CHF)	
<b>EDELWINGS (POULET FLÜGELI)</b>	23.50	<b>EGLI FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE</b>	29.00
mit Pommes / mit Salat / mit Süsskartoffel-Pommes (+2 CHF)	A, I	mit Pommes / mit Salat / mit Süsskartoffel-Pommes (+2 CHF)	A, C, D, G, J
Edelwings (chicken wings)		Crispy perch bites with tartar sauce	
with french fries / with mixed salad / with Sweet potato fries (+2 CHF)		with french fries / with mixed salad / with Sweet potato fries (+2 CHF)	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### FOR OUR LITTLE GUESTS

<b>PIZZA MICKEY MOUSE</b>	11.50	<b>DONALD DUCK</b>	15.00
Tomatensauce, Mozzarella	A, G	Chicken Nuggets mit Pommes	A, C, G
Tomato sauce, mozzarella		Chicken nuggets with French fries	
<b>PIZZA MOBY DICK</b>	13.50	<b>ASTERIX</b>	15.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	A, G	Poulet Schnitzel mit Pommes	A, C, G
Tomato sauce, mozzarella, ham		Chicken schnitzel with French fries	

# PIZZERIA EDELWEISS

## PIZZAS

ALLE PIZZAS SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH (AUSSER CALZONE UND KINDER PIZZAS)

All pizzas are also available gluten-free (except Calzone and kids pizzas)

25 CM GLUTENFREI KOSTET GLEICH VIEL WIE 32 CM NORMAL (AUSSER CALZONE & KINDER PIZZAS)

25 CM GLUTEN-FREE COSTS THE SAME AS 32 CM REGULAR (EXCEPT CALZONE & KIDS' PIZZAS)



24 CM

**KLEIN**  
Small



32 CM

**NORMAL**  
Normal



48 CM

**MAXI**  
Maxi

**Käse &  
Gemüse**

**Fleisch &  
Spezialitäten**

**Aus dem  
Meer**

**MARGHERITA** 14.50 / 16.00 / 32.00

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, oregano

**CHAMPIGNON** 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, oregano

**4-KÄSE** 19.00 / 20.50 / 41.00

Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, four different cheeses, oregano

**SEEALPSEE** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Bufala Mozzarella, frische Cherrytomaten, Basilikumpesto, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, Buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, basil pesto, oregano

**POPEYE** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Grana Padano Flocken, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, spinach, mascarpone, Grana Padano flakes, oregano

**VEGI** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, 5 verschiedene Gemüsesorten **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, 5 different vegetables

**NAPOLI** 18.00 / 19.50 / 39.00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano **A, D, G**  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

**THUNFISCH** 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano **A, D, G**  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, oregano

**FRUTTI DI MARE** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano **A, B, D, G, N**  
Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood, garlic, oregano

**CREVETTEN** 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Oregano **A, B, G**  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, oregano

### AUFSCHLAG EXTRA ZUTATEN

Extra toppings surcharge

**1.50**

Mozzarella, Pepperoni (bell peppers), Zwiebeln (onions), Champignon (mushrooms), Mais (corn), Gorgonzola

**2.50**

Schinken (ham), Parmaschinken (Parma ham), Mostbröckli (air-dried beef), Pantli (dried sausage), Salami / pikanter Salami, Appenzeller Käse (Appenzeller cheese), Speck (bacon)

**6.50**

Kalbfleisch (veal)

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

---

**SALAMI** 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, salami, oregano

**SCHINKEN** 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

**CALZONE** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, **A, G**  
Champignon, Oregano zugedeckt  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,  
oregano folded over

**4 BERGSPITZEN** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische **A, G**  
Champignons, Oliven, pikante Salami, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms,  
olives, spicy salami, oregano

**BAUERN** 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, **A, G**  
Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, garlic,  
oregano

**EDELWEISS** 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, **A, G**  
pikanter Salami, Speck, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami,  
bacon, garlic, oregano

**UNGARISCHE** 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni, **A, G**  
Cherrytomaten, pikante Salami, Speck, Knoblauch,  
Zwiebeln, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, bell peppers,  
cherry tomatoes, spicy salami, bacon, garlic, onions,  
oregano

**APPENZELER  
SPEZIALITÄT** 22.50 / 24.00 / 48.00

Tomatensauce, Appenzeller Käse, **A, G**  
Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli,  
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, Appenzeller cheese,  
Appenzeller Mostbröckli (air-dried beef),  
Appenzeller Pantli (dried sausage),  
Grana Padano flakes, garlic, oregano

**SCHARFE SALAMI** 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano

**SCHINKEN-CHAMPIGNON** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische **A, G**  
Champignons, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano

**HAWAII** 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano **A, G**  
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano

**DIAVOLO** 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Pepperoni, **A, G**  
Chiliöl, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers,  
chili oil, oregano

**DELIZIOSA** 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Steinpilz, **A, G**  
Mascarpone, Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms,  
mascarpone, Grana Padano flakes, garlic, oregano

**SÄNTIS** 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, **A, G**  
Appenzeller Käse, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions,  
Appenzeller cheese, garlic, oregano

**PARMA** 21.50 / 23.00 / 46.00

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, **A, G**  
Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Flocken, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma ham,  
arugula (rocket), Grana Padano flakes, oregano

**ALPSTEIN** 27.00 / 28.50 / 56.00

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilz, **A, G**  
Mascarpone, Rucola, frische Cherrytomaten,  
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano  
Tomato sauce, mozzarella, veal, porcini mushrooms,  
mascarpone, arugula (rocket), fresh cherry tomatoes,  
Grana Padano flakes, garlic, oregano

FÜR ZUSÄTZLICHE TELLER VERRECHNEN WIR 2 CHF

Additional sharing plate 2 CHF

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

# PIZZERIA EDELWEISS

---

## WEINE

WINES



### PROSECCO CAMPE DHEI DOC

FEINE, ANHALTENDE PERLAGE. DER FRISCHE GESCHMACK NACH GRÜNEN ÄPFELN UND ZITRUSFRÜCHTEN MIT LEICHT EXOTISCHEN ANKLÄNGEN PLUS DIE DELIKATE HARMONIE ZUSAMMEN MIT DEM ELEGANTEN ETIKETT SORGEN FÜR EINEN GROSSEN AURITT. MIT 11.5% VOL.

**1 DL  
FLASCHE**

**6.50  
39.00**



### CHARDONNAY BAROCCO

STROHGELBE FARBE, MIT INTENSIVEN AROMEN VON FRISCHEM OBST UND BLUMEN, LEICHT VANILLEARTIG, MIT EINEM UND ANHALTENDEN GESCHMACK. MIT 13% VOL.

**1 DL  
FLASCHE** **7.00  
42.00**



### ANTICA VIGNA PINOT GRIGIO

HELLES GELB. FRUCHTIGE NASE VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND LIMETTEN. DIESE EINZIGARTIGE KOMBINATION ERGIBT EINEN WEIN MIT VIEL FRISCHE UND WUNDERBAREN AROMEN VON PRSICH, ANANAS UND ZITRUSFRÜCHTEN. MIT 12.5% VOL.

**1 DL  
FLASCHE** **6.50  
39.00**



### PRIMITIVO ANGIULI

REINSORTIGER PRIMITIVO AUS ACQUAVIVA DELLE FONTI, VON HAND GELESEN UND IM EDELSTAHLTANK AUSGEBAUT. IN DER NASE NOTEN VON SAUERKIRSCH, BLUTORANGE UND KRÄUTERN, AM GAUMEN VOLL UND WEICH. MIT 14.5% VOL.

**1 DL  
FLASCHE** **6.50  
39.00**



### SANGIOVESE TOSCANA VIGNEROSSE

DER RUBINROTE VIGNEROSSE HAT EINEN ÜPPIGEN GESCHMACK MIT NOTEN DER MORELLOKIRSCHEN UND BLAUBEEREN. DAS BOUQUET BESITZT FRUCHTIGE UND ZUGLEICH BLUMIGE NOTEN. MIT 13,5% VOL.

**1 DL  
FLASCHE** **7.00  
42.00**



### CAVALLEGGERO DOC

LEUCHTEND RUBINROTER WEIN MIT WÜRZIGEN NOTEN UND AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN. TROCKEN, WEICH UND GUT STRUKTURIERT. IDEAL ZU ROTEM FLEISCH, BRATEN, WILD UND GEREIEM KÄSE.

**FLASCHE**

45.00



### BARBERA D'ALBA SUPERIORE

INTENSIVES PAUMENAROMA MIT NELKENNOTEN. KRÄIGER, DICHTER WEIN MIT AUSGEWOGENEM VERHÄLTNIS VON KÖRPER, SÄURE UND TANNINEN. RUND, VOLLMUNDIG UND LANGANHALTEND IDEAL ALS MEDITATIONSWEIN ODER ZU GEHALTVOLLEN ERSTEN GÄNGEN. MIT 16% VOL.

**FLASCHE**

48.00



### SOGNO IGT

EIN INTENSIVER UND STRUKTURIERTER ROTWEIN, IM KLEINEN EICHENFASS GEREIFT, MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, SÜSSEN GEWÜRZEN UND RÖSTAROMEN. AM GAUMEN WEICH UND SAMTIG. IDEAL ZU KRÄIGEN GERICHTEN UND GEREIEM KÄSE. HERVORRAGENDES LAGERPOTENZIAL. MIT 14.5% VOL.

**FLASCHE**

62.00



### VILA ANNONE ROSSO IGT VERONA

FÜR DEN ANBAU IN DER PROVINZ VERONA GEEIGNETE ROTE REBSORTEN. DIESER IGT-WEIN AUS VERONA IST EIN INTENSIVER ROTWEIN MIT AROMEN VON ROTENFRÜCHTEN UND GEWÜRZEN, WARM UND SAMTIG AM GAUMEN, IDEAL ZU ROTEM FLEISCH UND GEREIFTEM KÄSE ODER AUCH SOLO. MIT 15% VOL.

**FLASCHE**

41.00



### BOLGHERI SUSSURRO

EIN BOLGHERI-ROTWEIN AUS LIMITIERTER PRODUKTION, 12 MONATE IN BARRIQUES GEREIFT. ELEGANT UND STRUKTURIERT, MIT AROMEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN UND FEINEN RÖSTAROMEN. AM GAUMEN AUSGEWOGEN, WEICH UND LANG ANHALTEND. MIT 14% VOL.

**FLASCHE**

64.00



### DUO ROSSO IGT VENETO

REICHE KIRSCHNOTEN MIT EINEM HAUCH VON KÄSE UND SÜSSEN GEWÜRZEN. KONZENTRIERTER GAUMEN UND WEICHE TANNINE MIT EINEM RUNDEN, GESCHMEIDIGEN ABGANG. MIT 14.5% VOL.

**FLASCHE**

44.00

# ALLERGENLISTE

## ALLERGEN LIST

---

### DIE BUCHSTABEN NEBEN DEN GERICHTEN KENNZEICHNEN DIE FOLGENDEN ALLERGENE

The letters next to the dishes indicate the following allergens

<b>A</b>	GLUTEN (WEIZEN, ROGGEN, GERSTEN, HAFER) GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS)	<b>H</b>	SCHALENFRÜCHTE (Z.B. MANDELN, WALNÜSSE) NUTS (E.G. ALMONDS, WALNUTS)
<b>B</b>	KREBSTIERE CRUSTACEANS	<b>I</b>	SELLERIE CELERY
<b>C</b>	EIER EGGS	<b>J</b>	SENF MUSTARD
<b>D</b>	FISCH FISH	<b>K</b>	SESAMSAMEN SESAME SEEDS
<b>E</b>	ERDNÜSSE PEANUTS	<b>L</b>	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
<b>F</b>	SOJABOHNEN SOYBEANS	<b>M</b>	LUPINEN LUPINS
<b>G</b>	MILCH (EINSCHLISSLICH LAKTOSE) MILK (INCLUDING LACTOSE)	<b>N</b>	WEICHTIERE (Z.B. MUEHELN, TINTENFISCH) MOLLUSCS (E.G. MUSSELS, SQUID)

## FLEISCH DEKLARATION

### ORIGIN OF MEAT

#### RINDLEISCH: CH (AI)

Beef: Switzerland (Appenzell)

#### FISCHKNUSPERLI: DE

Crispy perch: Germany

#### POULETFLEISCH: CH

Chicken: Switzerland

#### KALBFLEISCH: CH

Veal: Switzerland

#### SCHWEINEFLEISCH: CH

Pork: Switzerland

#### LACHS: N

Salmon: Norway

#### BROT: CH (HAUSGEMACHT)

Bread: Switzerland (homemade)

#### TOAST: CH (BÖHLI AG)

Toast bread: Switzerland (Böhli AG)